

SPEISEPLAN VOM 24.07. BIS 20.08.2023 (30. BIS 33. KW)



NIEDERSACHSEN

Bitte vollständig ausfüllen!

--	--	--	--	--	--	--	--

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer
für eventuelle Rückfragen

30. KW A B C

Montag	A	B	C
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

31. KW A B C

Montag	A	B	C
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

32 KW A B C

Montag	A	B	C
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

33. KW A B C

Montag	A	B	C
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

Für das Vertragsverhältnis gelten ergänzend die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG. Diese sind im Kundenportal unter www.alexmenü.de einsehbar.

Unterschrift

Fragen? Wir beraten Sie gern persönlich zwischen 09 und 16 Uhr!

30

Menü - A -

Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Brötchen
Apfelmus

Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln
Rote Bete oder Obst

Hähnchenpfanne mit Bio-Reis
Obst

Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln
Joghurt mit Früchten

Veggie-Bolognese Bio-Gabelspaghetti mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce
Zitronenjoghurtspeise

Buntes Eierragout in Senfsauce mit Salzkartoffeln
Obst

Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln
Schokogrießbrei

Menü - B -

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Buttermöhren und Salzkartoffeln
Quarkspeise mit Bananengeschmack

Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Tomatensauce, dazu Reis
Rote Bete oder Obst

Gemüsebratling mit Käsesauce, dazu Kartoffelpüree
Obst

Blumenkohl-Käsebratling und Kräutersauce mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln
Kirschkompott

Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen Salzkartoffeln
Zitronenjoghurtspeise

Fischli mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree
Rotkohlrohkost oder Obst

Fischbratling mit Dillsauce Mischgemüse und Kartoffelpüree
Apfelkompott

Eierkuchen mit Schokosauce
Obst

Möhrenbratling mit Kräutersauce und Salzkartoffeln
Aprikosenkompott

Eieromelett auf Möhren in Rahm, dazu Salzkartoffeln
Vanillequark

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Menü - C -

Milchreis mit Zimt und Zucker
Apfelmus

Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Mischbrot
Quarkspeise mit Bananengeschmack

Rote Linsen-Orangensuppe, dazu Baguette
Joghurt mit Früchten

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Brötchen
Kirschkompott

Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce
Rotkohlrohkost oder Obst

Schokopuddingsuppe mit Zwieback
Obst

Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Roggenvollkornbrot
Schokogrießbrei

32

Menü - A -

Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen
Pfirsichwürfelkompott

Kräuterquark mit Salzkartoffeln
Gurkensalat oder Obst

Bio-Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln
Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce

Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke
Obst

2 Nürnberger Würstchen mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln
Kirschquarkspeise

Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis
Obst

Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis
Stracciatellajoghurt

Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree
Aprikosenkompott

Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce
Vanillequark

Eieromelett auf Möhren in Rahm, dazu Salzkartoffeln
Vanillequark

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Menü - B -

Backfisch mit Dillsauce und Kartoffelpüree
Gurkensalat oder Obst

2 Nürnberger Würstchen mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln
Kirschquarkspeise

Gekochtes Ei mit Senfsauce, Möhren und Salzkartoffeln
Obst

Fischbratling mit Dillsauce Mischgemüse und Kartoffelpüree
Apfelkompott

Eierkuchen mit Schokosauce
Obst

Möhrenbratling mit Kräutersauce und Salzkartoffeln
Aprikosenkompott

Eieromelett auf Möhren in Rahm, dazu Salzkartoffeln
Vanillequark

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Menü - C -

Kokos-Milchreis mit Zimt und Zucker
Pfirsichwürfelkompott

Süßkartoffel-Möhrencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot
Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce

Fusilli mit Käse-Kräutersauce
Kirschquarkspeise

Penne mit Tomaten-Kräutersauce
Apfelkompott

Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot
Stracciatellajoghurt

Grießbrei mit Zimt und Zucker
Aprikosenkompott

Gemüsecremesuppe mit Brötchen
Vanillequark

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse | l Sellerie und Erzeugnisse | j Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle | Aktuelle Speiseplanänderungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.alexmenü.de.